



PAVILLON PUEBLA
PRINTEMPS 2019



COCKTAILS

MOSCOW MULE / 12€

Vodka Fair,
jus de citron vert & ginger beer

DARK'N STORMY / 13€

- le calme avant la tempête -
Rhum Mount Gay Black Barrel,
shrub d'Embargo brun maison,
dés de citron vert, ginger beer & bitters

PALOMA / 13€

Tequila Altos Blanco, citron vert,
sirop de pêche, poivre de timut &
jus de pamplemousse

MAI TAI / 14€

- le tiki-tiki de l'homme aux cheveux de feu-
Rhum brun Havana Club 7 ans,
Rhum blanc Havana 3 ans, Cointreau,
citron vert, sirop d'orgeat, bitter épicé

DAIQUISKI / 12€

- Tout Schuss -
Rhum blanc Havana 3 ans, citron vert,
sirop d'épices, fève tonka,
piments de Jamaïque



COCKTAILS

JACQUELINE / 14 €

- La chaleur d'une mère -
Cognac Rémy Martin VSOP, jus de pomme,
citron vert, sirop de cannelle,
gingembre, bitter kumquat

BOULEVARDIER / 13 €

Bourbon Maker's Mark, Campari,
Sweet Vermouth Antica Formula,
zeste d'orange

LAPHROAIG SOUR / 14€

- les Hommes de Bar ont une signature -
whisky Laphroaig 10 ans, citron jaune,
bitter orange

OLD FASHIONED VS / 13€

- à la mode de chez nous -
Bourbon Jeam Beam white ou
Rémy Martin VSOP, sucre,
Angostura bitter, zeste d'orange

*et bien sûr plein d'autres classiques,
demandez-les aux hommes de bar...*



COCKTAILS

GINATIQUE?

BCG / 13 €

- mettez à jour vos vaccins -
Gin, sirop basilic-concombre maison,
citron vert

NEGRONI / 13 €

- Un cocktail qui parle avec les mains -
Campari, Gin Botanist,
Sweet Vermouth Antica Formula

GIN'TO

Choisissez votre gin & son tonic ainsi que sa
garniture (on peut aussi vous conseiller)

Gins

G'Vine (France)	12€
Citadelle (France)	13€
Hendricks (Ecosse)	13€
Botanist (Ecosse)	14€
Monkey47 (Allemagne)	14€
Copper Head (Belgique)	14€

Tonics

Schweppes classic ou hibiscus,
Fentimans classic ou herbal

garniture

concombre/citron/roses/poivre timut
grains de café/ baie de genievre



MOCKTAILS & SOFTS

CLEAR & SUNNY / 8 €

Pomme, Citron vert, Orgeat, Ginger Beer

ZOU BISOU / 8 €

Pamplemousse, Citron vert, Sirop de pêche,
Limonade

FLEUR AU FUSIL / 8 €

Canneberge, Orgeat, Eau de Rose, Limonade

SODAS & SOFTS

Limonade Liness / diablo	4€
Perrier	4€
Schweppes tonic ou hibiscus	5€
Ginger beer Belvoir	5€
Coca-Cola ou Coca Zero	5€
Bionade au litchi	5€
Charitea Maté	5€
Citronnade à la demande	4€
Sirop	3€

Jus & Nectars Patrick Font 6€

framboise, pêche des vignes, raisins blancs, tomate,
poire, pomme, pamplemousse rose, myrthille.



DIVERS

BIÈRES EMBOUTEILLÉES (33CL)

Peroni (Italie) 5,1°	7 €
Corona (Mexique) 4,6°	7 €
Lagunitas Indian Pale Ale 6,2°(USA)	8 €
Delirium Nocturnum (Belgique) 8,5°	8 €
La Jean-Louis édition <i>Le Perchoir</i> (FR) 5,0°	8 €
Pietra (FR) 6,0°	8 €

Le bucket Corona

1sceau, des citrons & glaçons, 5 corona

- 30€ -

CIDRE

Appie bio (brut ou rosé)	7 €
---------------------------	-----



PRESSION

	25cl.	50 cl.
Grolsch blonde	5€	10€
Grolsch blanche	5€	10€
Camden Town Pale Ale	6€	11€
Picon	6€	11€



LE RAISIN

BULLES

- Prosecco		
<i>Ricadonna Extra dry, Canelli</i>	7€	-
- Charles Heidsieck	13€	75 €
<i>Champagne Brut réserve NM</i>		
- Tête Nat, 2017	-	36 €
<i>Pétillant Naturel rosé, Vin bio certifié</i>		

VINS ROUGES

- La Syrah de Simon, 2016	7€	31€
<i>Côtes de Gascogne, Cap Martin, vin Bio</i>		
- Tannat, 2016	8€	36€
<i>Madiran, 100% Tannat, Cap Martin, vin Bio</i>		

VINS BLANCS

- Blanc Perché, 2017	7€	31€
<i>Cellier des templiers, Grignan les Adhémar</i>		
- Blanc Posey, 2017	-	36€
<i>Vermentino, Mis en bouteille tranquillement</i>		
- Tête Blanche, 2017	-	36€
<i>Vin de France, Vin biologique certifié</i>		
- La Winerie Parisienne, 2016	8€	36€
<i>Grisant blanc, Sauvignon embouteillé à Paris</i>		

VIN ROSÉ

- Rosé Perché, 2016	7€	31€
<i>Cellier des templiers, Côtes-de-Gascogne</i>		
- La Winerie Parisienne, 2016	8€	36€
<i>Grisant rosé, Grenache embouteillé à Paris</i>		



BARISTA

CAFÉ & CHOCOLAT

Café Illy.

Expresso, allongé, americain 2,5 €

Crème, double 4 €

THÉS de la maison *l'Autre Thé* 5 €

Thés verts :

Bio Detox (Citron, citronnelle, ortie)

Thé du désert (menthe)

Thé des mamans (fraise, framboise, rose)

Bons baisers de Paris (framboise, violette)

Thés noirs :

Earl grey (bergamote, fleur de bleuet)

Darjeeling (thé bio)



LES PIZZE

Margarita

sauce tomate, mozzarella

- 13€ -

Regina

sauce tomate, mozza,
champignons & jambon blanc

- 15€ -

Quatre Fromages

sauce tomate, mozzarella, gorgonzola,
chèvre & parmesan

- 15€ -

Veggie

sauce tomate, mozzarella,
aubergine & roquette

- 15€ -

Diavola

sauce tomate, mozzarella, oignons rouges,
poivrons & pepperoni

- 15€ -

PAVILLON PUEBLA

Parc des Buttes Chaumont - 75019 Paris

www.pavillon-puebla.fr

plus d'infos sur 